

**'San Giovanni'**

**2017/06/24**

**Antipasto**

Ombrina Marinata, Erbe Spontanee, Gelato al Gin Tonic  
*Umbrine, grass from the Garden, Gin Tonic Ice -Cream*

Cappasanta , Cetriolo, Fiori  
*Scallops, cucumber, flowers*

**Primo**

Conchiglioni, Mare e Salciccia  
*"Conchiglioni" Style Pasta, Sea and Sausage*

Tortellacci di Ricotta Vaniglia e Limone, Rapa Rossa, Taccole e Caprino  
*Tortellacci, Ricotta cheese, Vanilla, Red Beetroot, Snap Peas, Goat Cheese*

**Secondo**

Tartara di Carne "Ceccatelli", Mela, Mayo, Funghi, Gelato al Finocchietto  
*Ceccatelli's Beef Tartare, Marinated Egg Yolk, Apple, Mayo, Mushrooms, Fennel Ice cream*

Piccione, Lamponi, Pak-Choi  
*Pigeon, Raspberry, Pak.choi*

**Dolce**

Bergamotto, Olio, Sale  
*Bergamot, olive oil, salt*

Ciliegie, Bianco e Nero  
*Cherry, Black and White*

€150 / Commensale  
€190 / Commensale, Vini in Abbinamento